

דפנימ עוברת 17/12/86

**מדינת ישראל**

מוסד ידיעות אחרונות

כולל:  
**זמנים**  
במשבח



החערוכה הרטרוספקטיבית  
של ס'לורן - עם 20'21

הכרזה מן האל

**מה קוראת המדינה?**

**1,805,648**

+

**203,944**

הוא מספרם של קוראי "ידיעות אחרונות" מכל הגילים באוכלוסיה היהודית בישראל בסופי שבוע. הם מהווים 75.1% מכל קוראי העיתונים היהודיים.

הוא מספרם של קוראי "ידיעות אחרונות" מגיל 16 ומעלה באוכלוסיה הערבית והלא-יהודית. בישראל הם מהווים 62% מכל קוראי העיתונים באוכלוסיה זו.

**2,009,592**

הוא המספר הכולל של קוראי "ידיעות אחרונות" במדינה.

**ידיעות אחרונות העתון של המדינה**

הנתונים מחושבים על ידינו על יסוד סקר חדש של קוראי עתונים (יולי אוגוסט 1986), שנערך בהזמנת איגוד המפרסמים ע"י המכון למחקר חברתי שימושי. וכן סקרים קודמים, סקר מכון "גאלופ ישראל" ונתוני השנתון הסטטיסטי לישראל 1986.







# מיכל הילל

מאת אשר וטורי

## מאסר עולם



מיכל הילל (מימין). מעולם לא אמרה שהיא שונאת ערבים.

מיכל הלל, סטודנטית ירושלמית בת 25. תואר ראשון בגיאוגרפיה וספרות עברית • בתחילת החודש נגזר עליה מאסר עולם. האשמה, השתתפות ברצח בכוונה תחילה של נהג המוניית הערבי חמים טיטנג'י • ניראית כמו גיבורה של סרט איטלקי ישן • רשימת המחזורים שלה מעוררת קינאה, הם מצאו אצלה ראש טוב, אבל גם מצביירו, דיכאונות • אהבה להיקלע למצבים לא שיגרתיים • הארפתקה האחרונה עלתה לה ביוקר

שמועות, חושניות. נאה. אבל היופי מעולם לא היה הצד החזק שלה. רשימת המחזורים שלה, לעד מן זמן, עשויה היתה לעורר קינאה. גברים לא חפשו בזאת נקודת החלומות. הם נמשכו אליה כי אצלה אפשר היה לשבת בראש טוב ולשקוף את טרדות היום. מין תערובת מזרח של אנטיקו וזו מעורבת עם רכות אנושית וחושניות בולטת. מי שרצה להכיר את מיכל, יכול ללמוד עליה דרך תיקיהעור האיש שלה. אפשר למצוא שם כלי איפור מסורתיים, ציור מושת של עגנון, כיץ גי נוצר וחבילה תפוחה של תרופות. לפעמים הא מתלוננת על כאבים ומחלות שונות, מנסה וזה סובלת. כמעט לאיש לא טיפחה על הבעיות והם שיות שלה, אבל בתא המעצר במיגדל הירוקים לאחר שכבר נחשפה בציבור, יכלה לבקש בחוץ שיות מהמישפחה, אני חייבת לראות את חמסיכ לוג שלי, אם לא אני משתגע.

מתחברים אליה בקלות. טיפוס שהחברה אחר בים. סמונתאנית, אהבת לשמוע ולעזר, גם למי שאינו נמנה על חוג ידידיה הקרוב. מיכל טיפחה שאין לה חברות. רק ידידים ורירות שאינם קבוצה מגובשת, אלא אוסף מבלגן של חברים, שהמבנה המשותף היחיד ביניהם היה מיכל הילל עצמה. מרכז העניינים. בערבי שיש היתה נוהגת לקבץ סביבה את כל החברים לארוחת שחיתות משוחפת, ולאחריה, סמוך לשתי-עשרה כלילת, לסחוב את כולם למעוררן הריקודים הסטודנטאלי. בר. אחרון. במשך הזמן חפץ הבילוי בערבי שיש אצל מיכל, למין נהג קבוע, כמעט כמו סקס. מעולם לא היתה לירדטובדירושלים. נולדה וגדלה בחולון, אבל לפני כשש שנים, במקביל ללימודים באוניברסיטה, עברה עם המישהה לש כונה גילה בירושלים. מעולם גם לא היתה ילדה טובה וחולן או תל-אביב. בירושלים תמיד אמרו עליה שנתנה תל-אביבית, ובתל-אביב אמרו עליה שהכמה לירושלמית של ממש, וכעצם לא היתה מה ולא חיתה שם. אהבה בירושלים את השקט, את הבתים הישנים והקטנים והמסוגל של העיר העתיקה. אבל התקשתה לוותר על בילוי החוצות עד לשעות הקטנות של הלילה, ועל חוף פרישמן בתל-אביב. כך גם באוניברסיטה של ירושלים, מעולם לא היסספה חורמנות לרדת תל-אביבה ולחזארח, אגב כך, אצל הירידים ורירות הישנים מן הלהות.

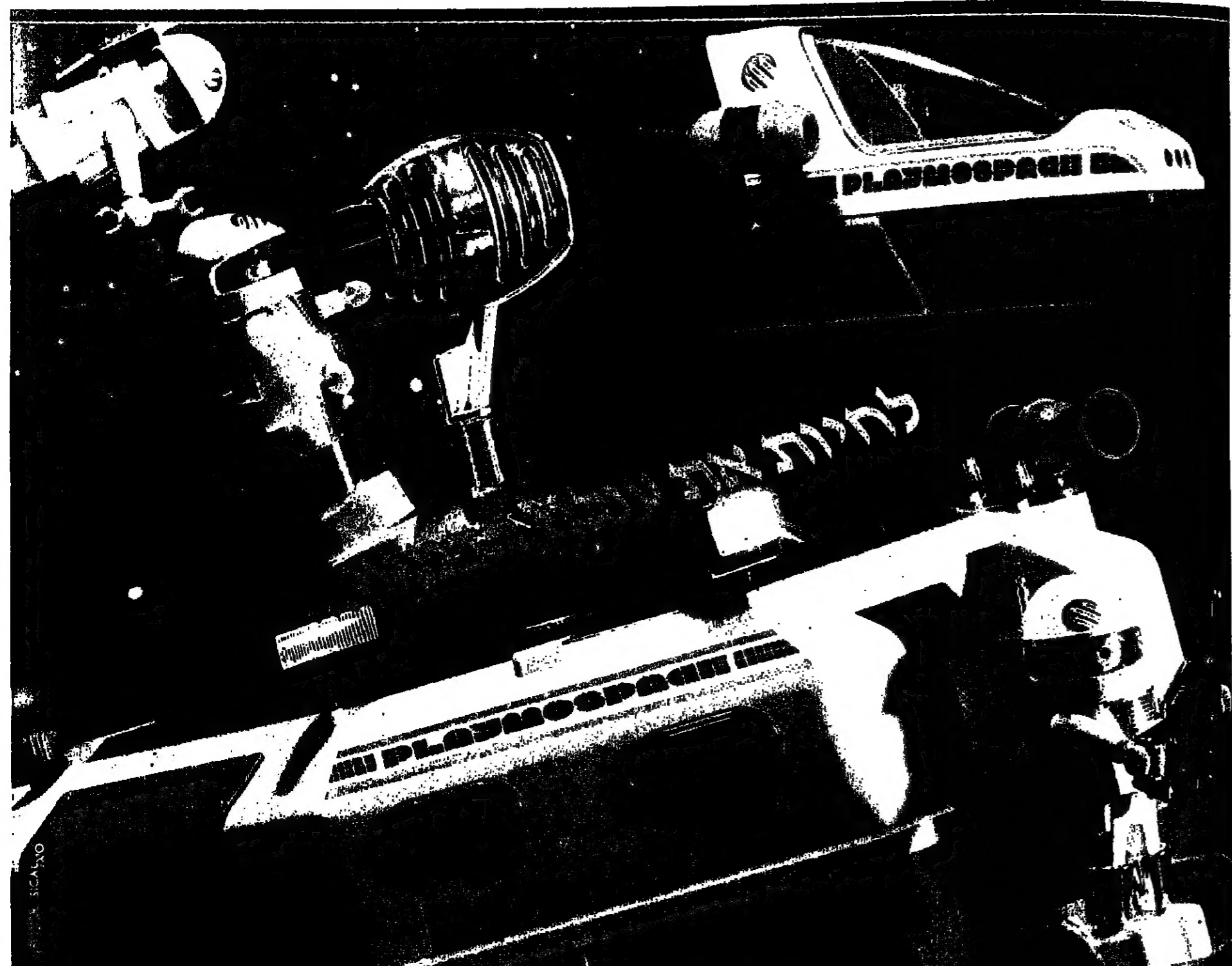
האחרונה מיכל, כעבור רקת אחרונה, הורדה קציני מישטרה והסבירו, שצריך להסיר אותה לתחנת המישטרה בירושלים, לחקירה קצרה. מיכל הביטה אז מכיוון כבולה, כוחה לכודה, ביקשה שהות לא סוף כמה חפצים אישיים, והגיעה את המארחים מהרצליה. זה שום דבר. להוראות יותר מאוחר, הערב, במעוררן פניגנון בתל-אביב. מאז לא חזרה. והמישה ימים בבית המעצר של מיגדל הירוקים בירושלים, אחר-כך כלא חשנים, נוהדתרצה. גם עתה, שנה וחצי אחרי, היא עדיין ניראית בתצלומים כמו גיבורה מסרט איטלקי ישן. גוון עור כהה, שיער לא ממודר, מתולתל משהו. עיני ריה בהרצליה. שלושה גברים נאים המתינו את מארחיה באמצע סעודת השבת, וביקשו לשוחח עם

שחשתתפת, נשפטה והורשעה ברצח על רקע לאומני. סטודנטית ירושלמית בת 25. תואר ראשון בגיאוגרפיה וספרות עברית מן האוניברסיטה בירושלים, וחוכניות מוקפאות לחש-עשרה השני. גיט הקיבוצית, של לימודי המשך לסיקאת ותואר השני. האשמה והכי מסורסמת של המישפטה. אני שהחל המישהם לה אינו המרכזי בפרשה. עכשיו. היא ככלא.

לא כל-כך מתאים לה, הכלא. התקשורת שלה אינו ותלה שנה וחצי קודם לכן, כאחר מער- כי השבת של חודש מאי 1986, בבית אחי מירי- ריה בהרצליה. שלושה גברים נאים המתינו את מארחיה באמצע סעודת השבת, וביקשו לשוחח עם

למשיב לצינור

המתנה הזאת תמצא חן בעיניך:  
סט צלליות חיים (4 צבעים)  
על כל קניה בסך 30 ש"ל אחד ממוצרי רבלון במשביר לצרכן



# playmobil®

הכירו לילדיכם את פליימוביל, עולם של חוויות יצירה ודמיון פליימוביל יעסיק את ילדיכם שעות ארוכות ומהנות ועשיר את עולמם וילומד מגוון נושאים רחב ומרתק...



## פליימוביל

ההגיגה לעולם אינה נגמרת! בכל חג ובכל אירוע, תוסיפו לילדיכם דמויות, ארצות ונושאים חדשים מהעולם הגדול של פליימוביל להשיג בחנויות הצעצועים.

חממיצים: אדריה דורון, שד' בן-צבי 84 תל-אביב (בנין פנורמה), טל. 03-812169

המשיביר המרכזי: טל. 03-9232578, להשיג בחנויות הצעצועים.

מכרזי אל-אסל



קולג' סנט  
קלייר. פורטונה  
פרנקו עומדת,  
שלישית  
מימין. דינה,  
יושבת,  
ראשונה  
משמאל. נסיכה  
כבר היכרתי.  
עכשיו אני גאה  
להכיר מלכה.



בקולג' סנט-קליר  
בקהיר, למדה  
פורטונה פרנקו,  
(היום לב), עם מלכת  
יירדן לשעבר, דינה •  
ספרם של עמליה  
(ארגמן) ואהרון  
ברנע, "ללכת שבי",  
שהמלכה דינה היא  
אחת הגיבורות  
הראשיות בו, עורר  
בה זיכרונות •



דינה וחוסין ביוםגישוניהם. היא לא  
כל כך רצתה לחינשא.



פורטונה (פרנקו)  
ד"ר אקוש לב  
ביום נישואיהם.  
בת בכורה לכל  
אחת, כעבור שנה.



**למטה,  
היום;  
המלכה  
למטה,  
היום;  
המלכה**

[illegible]

**ידיעות אחרונות** **עמוד 7**

## A 4x3 grid of 12 high-contrast, black and white images showing various household items. Row 1: A corner of a room with a door, a toaster, a boombox, and a coffee maker. Row 2: A microwave, a hair dryer, a pot on a stove, and a sweater on a chair. Row 3: A vacuum cleaner, a sewing machine, a screwdriver, and a book.

החודש כדאי במיוחד לקנות "מתנה-קטנה" מתוך המבחיר העצום של פיליפס: מכונות-גילוח, מנצחים, שואבי-אבק, מפזרי-חום, מערבלים ועוד עשרות מוצרי-איכות של חברת האלקטרוניקה הגדולה בעולם. המחירים מפתיעים, המוצרים מעולים ועם כל קניינה תקבלו כרטיס השתתפות בהגרלת הפרסים הגדולה:

**575 פרסים**

**5713**

★ מכונת הכביסה החדשה 055  
★ מיקרוגל פיליפס  
★ קומפקט דיסק פיליפס  
★ +12 תקליטונים  
★ 83 פנסי חרום  
★ 239 פנסים למכונית  
★ 200 מנורות קריאה אישיות  
★ 50 שואבי אבק-מיני

ההגדרה תתקיים ב-16 בפברואר. כרטיסי ההגדרה ותקנון המבצע בכל החנויות המובחרות המשווקות מוצרי פיליפס. ההשתתפות במבצע אסורה על עובדי קבוצת המשביר המרכזי ומשרד הפרסום.

## "מהיום, פיליפס"

# PHILIPS

**פיליפס. חברת האלקטרוניקה הגדולה בעולם.**



יבוא: אלקטרו מ.מ. סחר בע"מ מקבוצת המשכיר המרכזי. 04-721281/8, 03-389238/9 שיווק תורות: המשכיר המרכזי.



2017. 7. 18



[illegible]

**ה'יפודר וולנה**  
תת תנובה



המלכה דינה  
בשוחקת עם רעותה,  
בתם של עמליה  
(אריגמן) ואחרון  
ביוע, מחזבי  
"ללכת שבי".  
הסיפור החזיר  
אותה 42 שנה  
לאחור.

**יבנה יוטר  
ככה פחות**

[illegible]

אחם במבצע, לבחוש של עניין, או בעל דור,  
משחו וזה נכח תחלת החיים שלו וזה  
נקבה משלוחם ואם לא ישעו בחבורתם  
אל ימוראות וימוראות וימוראות  
במוראות וימוראות וימוראות וימוראות  
למוראות וימוראות וימוראות וימוראות

הוא שחור?  
אראסור להפיק הנאה ממכסע על אדם רגוע  
ומפוצץ, שחוקק וקולק ואחריכך ממסער,  
מנגבל ומרד בשגיאיתו.  
אין טעם לבעוט על אדם שלא אוהב אותנו,  
שפערניק אשכים אחרים, שחור' לחבוע אוהביו זה  
דבר לגמרי חסר-תועלת, אלא בלתי-מזדקק. כל  
אדם זכות שיהיה טעם משל בענייני הלכ' וכמו  
שאנו שומרים לעצמנו את חובתנו לנבחר, כך  
עלינו להפסיק על הבמה של אחרים.  
במרכז אין לנו זכות לבעוט על שמתמרה  
איתנו באופמן וזנו, וזכות ברוך הטוב יותר של  
הטובים. בעט על הזולת את הרק בגלל עלינותו,  
הוא מן הדברים הנחרצים אלינו כמו במסגרת.  
או רחוב כנעס?  
היחידות הדוכ ביהור, במכוני, הוא לחיות בלי  
ההזדהייה האליילית האותו! לאזן את משק הדיגשות  
כך, שצריך היעס' עימולו לגמרי. אין טוב מאשר  
להדגיש חיובי האותוהו כלפי כל בירוא האלקוסים.  
לחיות מסוגלים להבין, להזדהות, לסלוח, לקבל.

1. **NAME** \_\_\_\_\_  
 2. **DATE** \_\_\_\_\_  
 3. **TIME** \_\_\_\_\_  
 4. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 5. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 6. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 7. **DATE** \_\_\_\_\_  
 8. **TIME** \_\_\_\_\_  
 9. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 10. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 11. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 12. **DATE** \_\_\_\_\_  
 13. **TIME** \_\_\_\_\_  
 14. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 15. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 16. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 17. **DATE** \_\_\_\_\_  
 18. **TIME** \_\_\_\_\_  
 19. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 20. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 21. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 22. **DATE** \_\_\_\_\_  
 23. **TIME** \_\_\_\_\_  
 24. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 25. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 26. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 27. **DATE** \_\_\_\_\_  
 28. **TIME** \_\_\_\_\_  
 29. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 30. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 31. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 32. **DATE** \_\_\_\_\_  
 33. **TIME** \_\_\_\_\_  
 34. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 35. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 36. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 37. **DATE** \_\_\_\_\_  
 38. **TIME** \_\_\_\_\_  
 39. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 40. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 41. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 42. **DATE** \_\_\_\_\_  
 43. **TIME** \_\_\_\_\_  
 44. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 45. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 46. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 47. **DATE** \_\_\_\_\_  
 48. **TIME** \_\_\_\_\_  
 49. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 50. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 51. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 52. **DATE** \_\_\_\_\_  
 53. **TIME** \_\_\_\_\_  
 54. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 55. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 56. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 57. **DATE** \_\_\_\_\_  
 58. **TIME** \_\_\_\_\_  
 59. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 60. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 61. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 62. **DATE** \_\_\_\_\_  
 63. **TIME** \_\_\_\_\_  
 64. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 65. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 66. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 67. **DATE** \_\_\_\_\_  
 68. **TIME** \_\_\_\_\_  
 69. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 70. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 71. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 72. **DATE** \_\_\_\_\_  
 73. **TIME** \_\_\_\_\_  
 74. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 75. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 76. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 77. **DATE** \_\_\_\_\_  
 78. **TIME** \_\_\_\_\_  
 79. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 80. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 81. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 82. **DATE** \_\_\_\_\_  
 83. **TIME** \_\_\_\_\_  
 84. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 85. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 86. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 87. **DATE** \_\_\_\_\_  
 88. **TIME** \_\_\_\_\_  
 89. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 90. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 91. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 92. **DATE** \_\_\_\_\_  
 93. **TIME** \_\_\_\_\_  
 94. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 95. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 96. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 97. **DATE** \_\_\_\_\_  
 98. **TIME** \_\_\_\_\_  
 99. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 100. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 101. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 102. **DATE** \_\_\_\_\_  
 103. **TIME** \_\_\_\_\_  
 104. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 105. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 106. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 107. **DATE** \_\_\_\_\_  
 108. **TIME** \_\_\_\_\_  
 109. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 110. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 111. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 112. **DATE** \_\_\_\_\_  
 113. **TIME** \_\_\_\_\_  
 114. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 115. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 116. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 117. **DATE** \_\_\_\_\_  
 118. **TIME** \_\_\_\_\_  
 119. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 120. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 121. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 122. **DATE** \_\_\_\_\_  
 123. **TIME** \_\_\_\_\_  
 124. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 125. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 126. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 127. **DATE** \_\_\_\_\_  
 128. **TIME** \_\_\_\_\_  
 129. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 130. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 131. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 132. **DATE** \_\_\_\_\_  
 133. **TIME** \_\_\_\_\_  
 134. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 135. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 136. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 137. **DATE** \_\_\_\_\_  
 138. **TIME** \_\_\_\_\_  
 139. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 140. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 141. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 142. **DATE** \_\_\_\_\_  
 143. **TIME** \_\_\_\_\_  
 144. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 145. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 146. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 147. **DATE** \_\_\_\_\_  
 148. **TIME** \_\_\_\_\_  
 149. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 150. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 151. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 152. **DATE** \_\_\_\_\_  
 153. **TIME** \_\_\_\_\_  
 154. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 155. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 156. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 157. **DATE** \_\_\_\_\_  
 158. **TIME** \_\_\_\_\_  
 159. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 160. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 161. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 162. **DATE** \_\_\_\_\_  
 163. **TIME** \_\_\_\_\_  
 164. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 165. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 166. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 167. **DATE** \_\_\_\_\_  
 168. **TIME** \_\_\_\_\_  
 169. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 170. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 171. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 172. **DATE** \_\_\_\_\_  
 173. **TIME** \_\_\_\_\_  
 174. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 175. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 176. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 177. **DATE** \_\_\_\_\_  
 178. **TIME** \_\_\_\_\_  
 179. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 180. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 181. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 182. **DATE** \_\_\_\_\_  
 183. **TIME** \_\_\_\_\_  
 184. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 185. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 186. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 187. **DATE** \_\_\_\_\_  
 188. **TIME** \_\_\_\_\_  
 189. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 190. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 191. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 192. **DATE** \_\_\_\_\_  
 193. **TIME** \_\_\_\_\_  
 194. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 195. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 196. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 197. **DATE** \_\_\_\_\_  
 198. **TIME** \_\_\_\_\_  
 199. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 200. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 201. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 202. **DATE** \_\_\_\_\_  
 203. **TIME** \_\_\_\_\_  
 204. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 205. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 206. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 207. **DATE** \_\_\_\_\_  
 208. **TIME** \_\_\_\_\_  
 209. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 210. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 211. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 212. **DATE** \_\_\_\_\_  
 213. **TIME** \_\_\_\_\_  
 214. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 215. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 216. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 217. **DATE** \_\_\_\_\_  
 218. **TIME** \_\_\_\_\_  
 219. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 220. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 221. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_  
 222. **DATE** \_\_\_\_\_  
 223. **TIME** \_\_\_\_\_  
 224. **LOCATION** \_\_\_\_\_  
 225. **REMARKS** \_\_\_\_\_  
 226. **SIGNATURE** \_\_\_\_\_

1972

יום רביעי, ט"ז בכסלו, תשמ"ו - 17.12.1986

מס' 8 ידועות אחרונות





# המוציא מן הלחם

בחורף וציגים אוכל משובע, ומה משובע יותר מלחם? לחם לא טרי יכול לשמש כבסיס למאכלים אחרים, גם מתובלים וגם מתוקים. והרגשת הסיפוק על כך ש"לא זרקו לחם" מתממת גם היא את הלב.

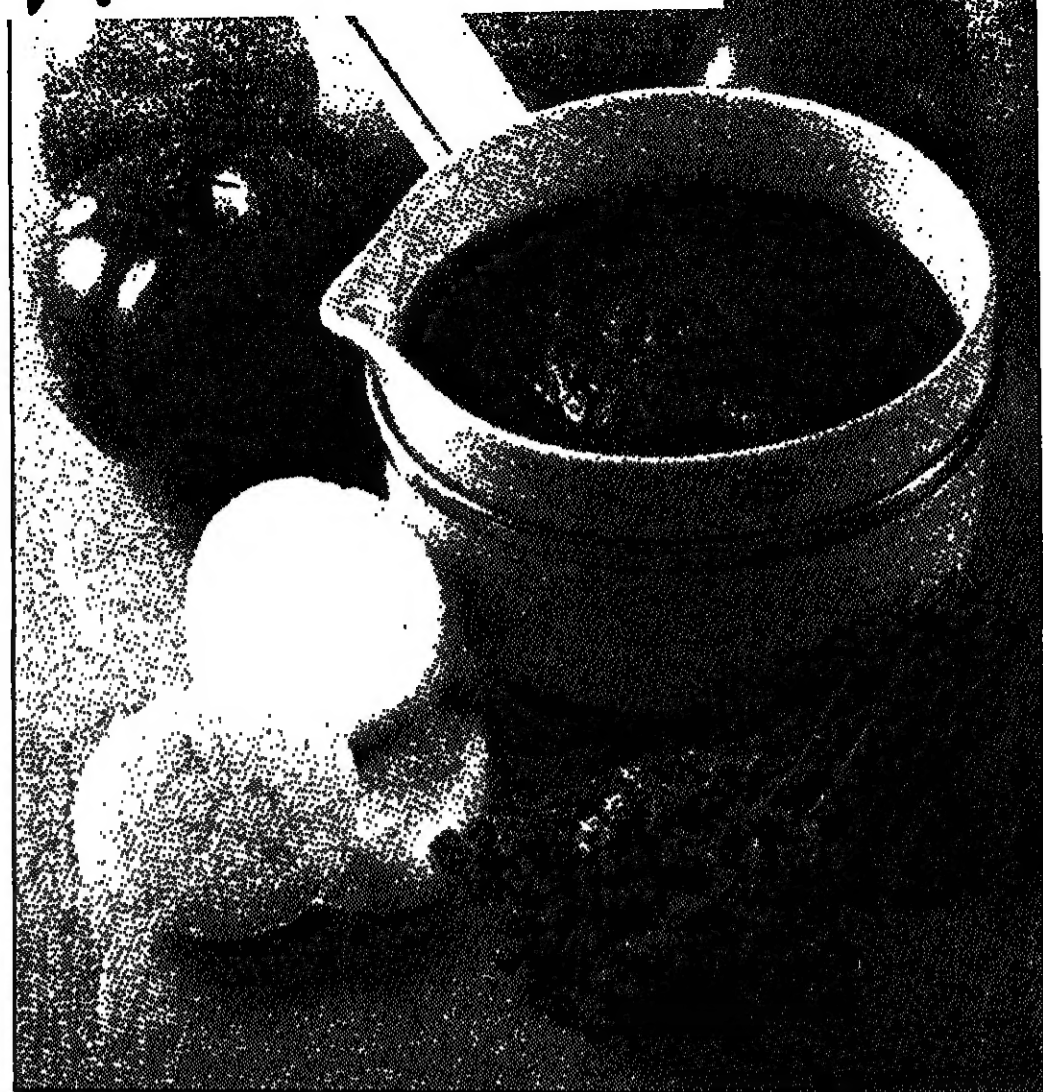
## מרק עגבניות ולחם

המצרכים: 3 כפות שמן; שן שום; 2 כפות רסק עגבניות; 1/4 כפית ריחן מייובש; 500 גרם עגבניות בשלות, קלופות, או 1/2 קופסה עגבניות משומרות; 5 כוסות מרק בשר צה; מלח ופלפל; 8 פרוסות עבות של לחם לא טרי; 1/2 כפית סוכר.  
מחממים 2 כפות שמן בסיר, ומוסיפים את שן השום הקלופה, מוסיפים רסק עגבניות וריחן, ומבשלים יחד כדקה.  
חותכים את העגבניות לרבעים, ומוסיפים לסיר. מבשלים מעל להבה נמוכה במשך 15 דקות, כלי מיכסה.  
מוסיפים מרק, ומתבלים במלח ובפלפל. מביאים לרתיחה, מנמיכים את הלהבה, ומבשלים במשך 5 דקות.  
מוסיפים את פרוסות הלחם לסיר, יחד עם הסוכר, ומבשלים מעל להבה נמוכה במשך 10 דקות, עד שהלחם יתפורר. מבסלים ומכבים את האש. משהים למשך 15 דקות, ומוציאים את שן השום. מגישים מתממים את המרק מחדש, ומוסיפים את כף השמן הנותרת. מגישים מיד.

## פודינג לחם וחמאה

המצרכים: 12 פרוסות לחם לבן או חלה; 125 גרם חמאה; 3 כוסות חלב; קורט מלח; 1/2 כפית תמצית וייל; 4 ביצים; 1/2 כוס סוכר. מורחים 75 גרם מהחמאה על פרוסות הלחם, וקולים אותן תחת אסכלה כשצידן המרוח כלא מעלה. חותכים את פרוסות הלחם למשולשים.  
מתייכים את החלב, ומוסיפים מלח ווייל. משמנים כלי חסין חום רדוד, ומדליקים את משולשי הלחם על תחתיתו, כשהם חופפים מעט אחד את השני.  
מקציפים את הביצים עם הסוכר להעריכת קצמית וסמיכה, ומוסיפים את החלב בדרגות, תוך הקצפה.  
מחזיקים את משולשי הלחם במקומם בעזרת מרית, ויוצקים בהדרגה את העירובת הביצים והחלב. מניחים את הכלי בתנאי מדולה המלאה מים רותחים.  
אופים בחום גבוה במשך 30 דקות ואחריו 10 דקות אפיה בודקים אם הלחם לא צף למעלה, אם כן, מחזקים אותו חזרה למטה. כשעריכת הביצים וקורט, הקינוח מוכן. מגישים חם או קר.

דנית סלומון



מספר ידענות



## גלילי גבינה בפיסטוק

המצרכים: 100 גרם חמאה או מרגרינה בטעם חמאה; 100 גרם גבינה רוקפור; 100 גרם גבינה קשקבל, מגוררת דק; 250 גרם גבינה לבנה רכה; 100 גרם פיסטוקים כתושים; 200 גרם פיסטוקים קצוצים גס; עלי מטרדוליה לעיטור.

שורפים את החמאה, מועכים את גבינת הרוקפור במלח, ומוסיפים לחמאה. יחד עם הקשקבל והגבינה הלבנה, מערבבים לתערובת אחידה. מוסיפים 100 גרם פיסטוק במשך שום, ומוסיפים לתערובת. מקדרים במקרר עד שהתערובת מתקשה.  
צרים צרים מהתערובת 3 גלילים, ומגלגלים אותם בפיסטוקים הקצוצים. עוטפים כל גליל בנייר אלומיניום, ומאחסנים במקרר.

## בורקאס במלית פיסטוק

המצרכים לבצק: 3/4 כוסות קמח; 200 גרם מרגרינה; 1/2 כוס שמן; 1/2 כוס מים; כוס גבינה צהבה מגוררת.  
המצרכים למלית: 250 גרם גבינה לבנה רכה; כוס גבינה צהבה מגוררת; כוס פיסטוקים קצוצים מלל לבן.  
מביאים את המרגרינה לחום תחור, מוסיפים קמח, גבינה לבנה, גבינה צהבה, שמן ומים, ולשים לבצק חלק.  
מורדים את הבצק על משטח מקומה, תוך צמצום עיגולים בקוטר 18 ס"מ. מערבבים יחד את כל חומרי המלית. מניחים כף מלית במרכז העיגול, בצק, ומקפלים לשניים. מחזקים חיתוב את השוליים.  
מסדרים את הבורקאס בתבנית מרופדת בנייר פרגמנט, ואופים בחום בינוני עד שחורב.

## עוגיות פיסטוקים

המצרכים: 1/2 כוסות קמח; 1/2 כוס סוכר דק; שקיק סוכר וייל; 100 גרם מרגרינה בטעם חמאה; כף יוגורט; 100 גרם פיסטוק, קצוץ גס; קינמון טחון; אבקת סוכר.  
שמים את הקמח בקערה, ומוסיפים סוכר וייל. מוסיפים את המרגרינה הרכה, ומעבדים לתערובת מירורית. מוסיפים יוגורט, ולשים לבצק חלק. מקדרים כשעה.  
מורדים את הבצק לעלה, וקורצים עיגולים או ריבועים. מסדרים את העיגולים הבצק בתבנית משומנת, וזורים על כל עוגייה מעט פיסטוק ומעט קינמון.  
אופים בחום בינוני, בתנור שחומם מראש, במשך 12-10 דקות, עד שהעוגיות יזהיבו, אך לא ישתימו. מצננים ובוזקים אבקת סוכר.

מספר ידענות

## מה קוראת המדינה?

# 1,805,648

# +

# 203,944

הוא מספרם של קוראי "ידיעות אחרונות" מכל הגילים באוכלוסיה היהודית בישראל בסופי שבוע. הם מהווים 75.1% מכל קוראי העיתונים היהודיים.

הוא מספרם של קוראי "ידיעות אחרונות" מגיל 16 ומעלה באוכלוסיה הערבית והלא-יהודית. בישראל הם מהווים 62% מכל קוראי העיתונים באוכלוסיה זו.

# 2,009,592

הוא המספר הכולל של קוראי "ידיעות אחרונות" במדינה.

## ידיעות אחרונות העתון של המדינה

הנתונים מחושבים על ידינו על יסוד סקר חדש של קוראי עתונים (יולי אוגוסט 1986). שנערך בהזמנת איגוד המפרסמים ע"י המכון למחקר חברתי שימושי, וכן סקרים קודמים, סקר מכון "גאלופ ישראל" ונתוני השנתון הסטטיסטי לישראל 1986.

עמוד 10 ידיעות אחרונות

מקרא אל



לא חשוב מאין הוא בא, הפיסטוק החלבי, חשוב שהוא זול עכשיו. אז למה שלא נכין כל מיני מטעונים מפיסטוקים - מעדני חמאה וגבינות, עוגות ובורקסים.

חמאת פיסטוקים

טוב למאכלי חלב ולמאכלי בשר. המצרכים: 100 גרם מרגרינה בטעם חמאה; 100 גרם פיסטוקים קלופים; 1/4 כפית אגוז מוסקט טחון; 2 כפות שמיר, קצוץ דק; מלח ומפלפל לבן; לחמניות קלושות או לחם צרפתי.

עוגת פיסטוקים בניחוח וויסקי

המצרכים: 250 גרם מרגרינה בטעם חמאה; 3 כוסות פיסטוקים קצוצים גס; 3 כוסות צימוקים בחיילים גדולים; 2 כוסות + 2 כפות קמח תופח; קורט מלח; כוס סוכר; 4 ביצים; כפית חמצית וייל; קליפת לימון מגורדת; 1/4 כוס וויסקי.



השתמחה: טיפים

הסרטון המדויק של חור המיקרוגל הוא שהמוזן אינו משתנים במהלך הבישול. מאחר שהחום נוצר בתוך המזון, ולא בא ממקור חיצוני, פני המזון אינם יכולים להשתנים כשמשך הבישול קצר. בבישול ארוך מאוד, למשל, קשטובים שני דול או חרנגול החדר שלם, המזון ישתנים מעצמו, אבל מזהות החדרשים מיד בישול קצר, כמו אומגות או עוגות. ישארו לבנים, או יקבלו צבע אפור שאינו מעורר חשדן. אפשר למצוד את הבנייה, או לעקוף אותה, במיספר דרכים:

עוגות, עוגיות ולחם

אם מכילים עוגות או עוגיות מועדבות, כותף, אין שום בעיה. אבל, אם רוצים להכין עוגות מיוחדות, כמו עוגת תפוח, או עוגת שמרים, או לחם, אפשר להשתמש את הצבע החיוור במיספר דרכים:



\* אפשר לשמן את התבנית, ולירות עליה סוכר חום, לפני שיוצקים לתוכה את התבליט. תופכים את העוגה לפני ההגשה.

\* אפשר להשתמש עוגות ולחם שנאפו במיקרוגל, תחת אסכלה חמה, במשך 2-1 דקות.

\* על לחם ולחמניות אפשר לזרות פרג נבט חיטה, סובין, שומשום קלוי, גבינה צהובה מגורדת, אגוזים או שקדים קצוצים, ודגני כרופה או כמון, עשבי תיבול מיובשים, בצל מטוגן מיובש, או אבקת מרק בצל. אלה מעניקים לקרומם הלחם מראה מעניין.

בשר, עופות ודגים

\* יש תנורי מיקרוגל המיוצרים עם אלמנט השחמה או אסכלה. באלה אפשר להשתמש לפני הבישול או בסופו, ובדגמים מסוימים, גם במהלך הבישול. שאלה זו יש לבדוק לפני שקונים את המוצר. את אותה תוצאה אפשר להשיג בעזרת האסכלה שבתנור חשמלי הרגיל, וכדאי לשקול אם תוצאת הטעם והכרובה בקניית תנור עם משחים כדאית, כשני ככר אסכלה בבית.

\* יש בשוק כמה סוגים של כלי השחמה, ואלה יכולים לפתור את הבעיה של השחמה והאטימה של הסיכה החיצונית בבשר, בעופות ודגים, לפני הבישול. בכלי השחמה אפשר גם "לטגן" ביצים. יש להשתמש בכלי קהשחמה בתנאים להוראות היצרן.

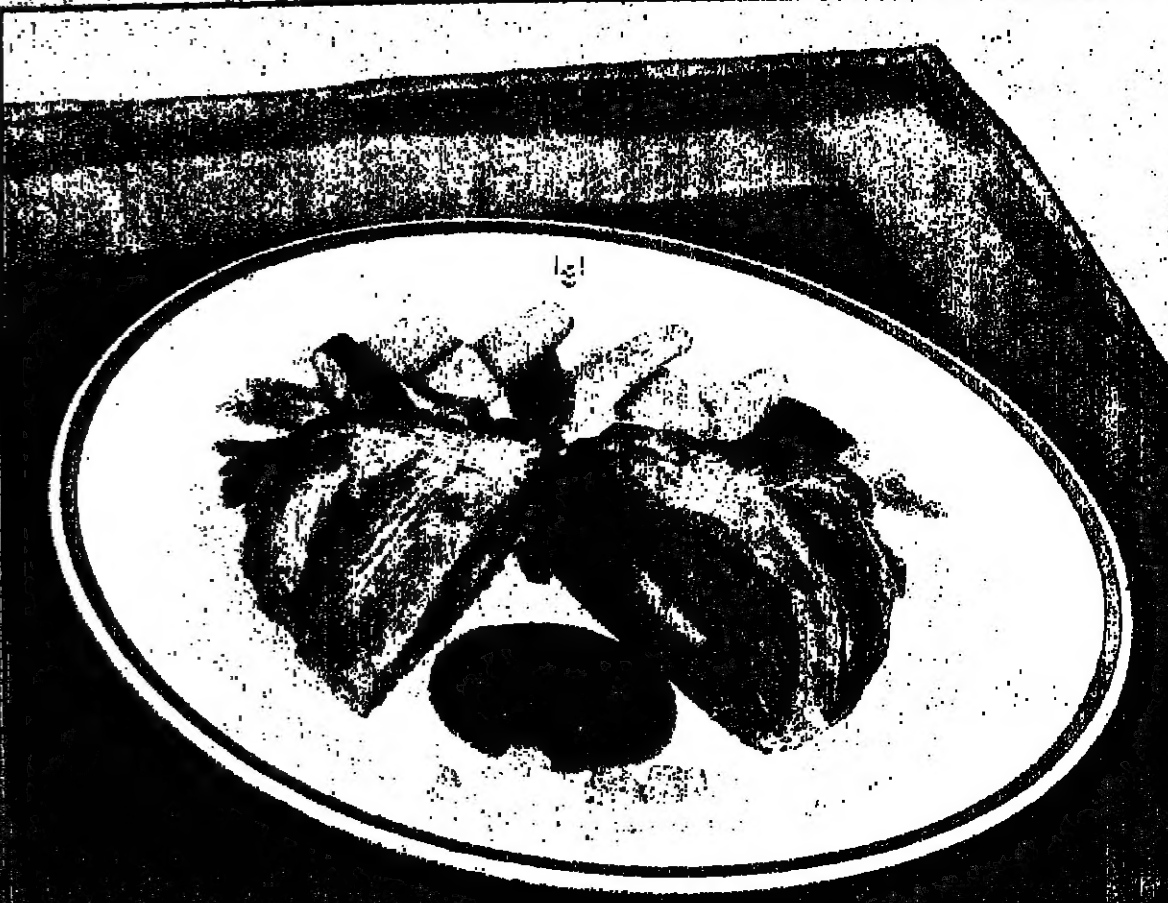
\* בשלב זה חן עדיין לא הגיעו אליו, אבל מיוצרים היום תערובות השחמה מסחריות, המשמשות לציפי המזון לפני הבישול במיקרוגל. בדרך כלל, אלה הם רטבים בעלי צבע כחם, שאורחם מגיישים על המזון, או תערובת ציפוי שטורבלים בתן את המזון כדי לצפותו, כמו שטורבלים שיוצג בפירותי לחם.

\* תערובת השחמה ביתית יכולה להשיג אותה תוצאה. אפשר לצפות את המזון במידורי לחם וחובים, או לבזוק עליו מלפלה או לטבול אותו באבקת מרק צבעונית. אפשר להגיש את המזון ברוטב סויה, או ברוטב עגבניות, או ברוטב גריל.

מוסף. זמנים מודרניים

מוסף. זמנים מודרניים

מורתנית בקר



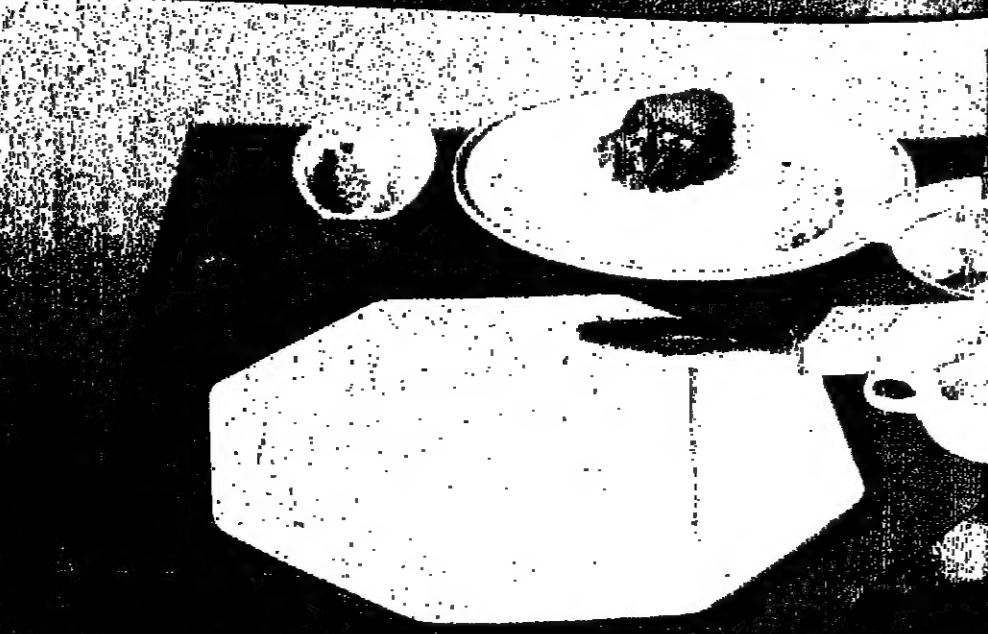
מרתנית בקר "וולניטון" 1. המצרכים: 4 כפות שמן; 120X4 גרם אומגות מותן בקר (סניטור); 4 פרוסות דקות של כבד אורז; 150 גרם פטריות קצוצות; 1 בצל קצוץ דק; מלח ומפלפל; 4 ריבועים של בצק עלים מרודד, בגודל 12X12 ס"מ; שאריות בצק עלים מרודד, לעיסה; ביצה טרופה.

2. מחממים את חמסן במחבת, ומטגנים את אומגות הבשר משני צידיהן. מוציאים מחמבת ומצננים. מוסיפים את פרוסות הכבד למחבת, ומטגנים עד שיוהיבות משני צידיהן. מוציאים ומצננים. מוסיפים את הפטריות והבצל, מתבבלים במלח ובפלפל, ומטגנים עד שיתרכבו. מוציאים ומצננים במסננת, כדי לנקות את הנוזלים.

3. מניחים 1/4 מכמות הפטריות על כל עלה בצק, ומורחים, משאירים שוליים נקיים ברוחב 2 ס"מ. מניחים על הפטריות פרוסת כבד ומעליה אומגות בשר.

4. מורחים את שולי הבצק בביצה טרופה, ומקפלים את שולי הבצק מעל האומגה, כדי לעטוף אותה באותה צורה שעטיפים חבילה.

5. תופכים את חבילת הבצק, כך שהצד החלקי יהיה למעלה. מכדישים את הבצק בביצה טרופה. חוזרים משאירים את הבצק רבועות, ומדביקים על חבילת הבצק לצידות. מברישים את העיסה בביצה טרופה. מסדרים את חבילות הבצק בתבנית משומנת-קלות, ואופנים בחום בינוני במשך כ-25 דקות, עד שהבצק יקבל צבע שחום-חורב. מגישים חם, עם זרירקות (בלי תפוחים) ועם מעט רוטב חם.



מוסף. זמנים מודרניים

מוסף. זמנים מודרניים

מקדא מן האל



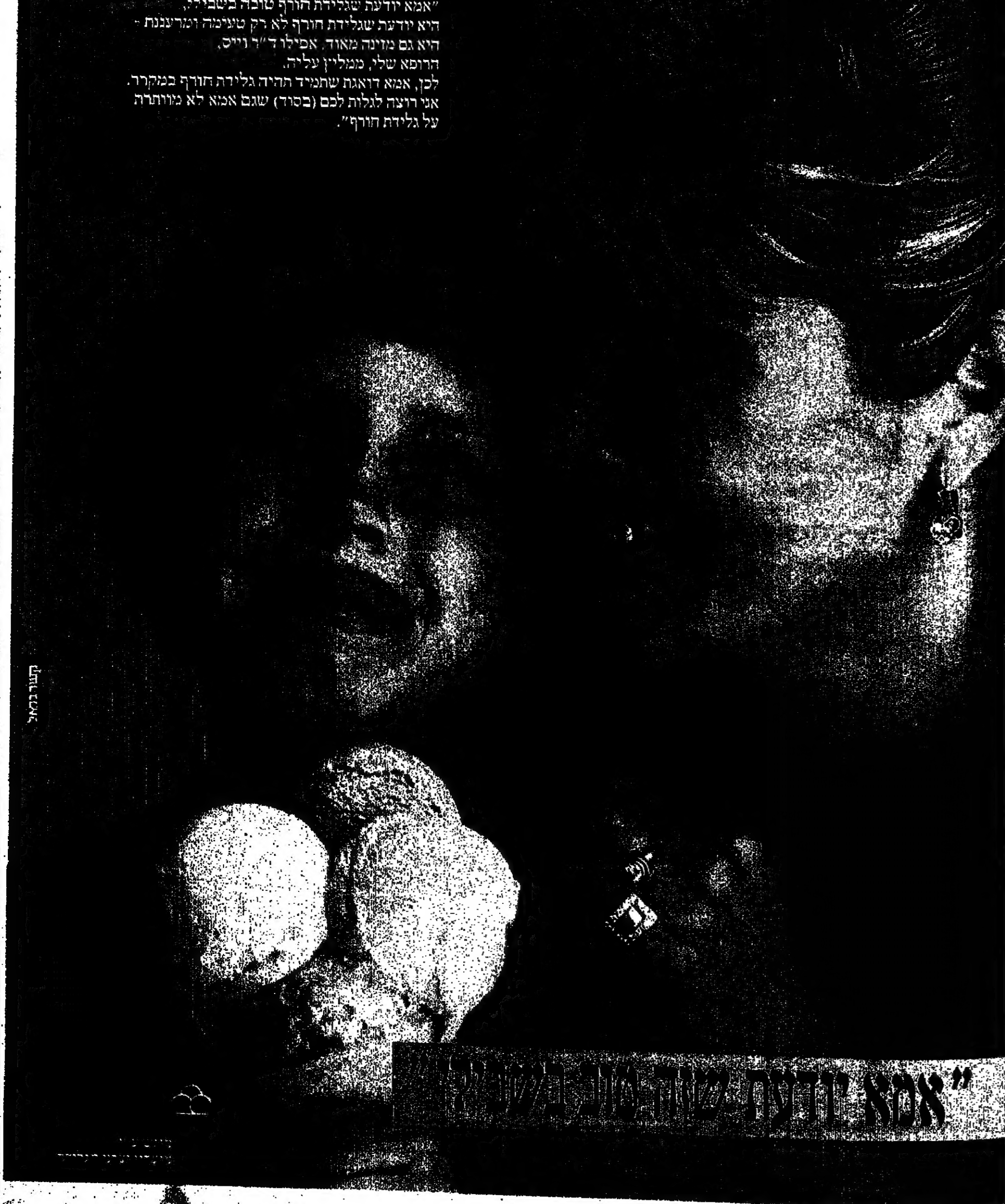
**דיעות אחרונות** | **עמוד 15**



# גל'דת חורף

## יותר רבה - פחות קרה

"אמא יודעת שגל'דת חורף טובה בשבילה. היא יודעת שגל'דת חורף לא רק טעימה ומרעננת - היא גם מזינה מאוד. אפילו ד"ר גייס, הרופא שלי, ממליץ עליה. לכן, אמא דואגת שתמיד תהיה גל'דת חורף במקרה. אני רוצה לגלות לכם (בסוד) שגם אמא לא מוותרת על גל'דת חורף."



מקור: מ. א. א. א.

כלבים, כי הכולרוב סכיזופרן. זאת אמרתם? טוב, מפיצול אישיות. כן, ממש כמו אצל בני אדם. קורה שגם כלבים מתחילים לחשוב שיש להם שתי נפשות. לפעמים גם מסוכנות. התגורה הקלינית היא, כמובן, סכיזופרניה. אבל תכל'ס, הייתי מייצג לכם להיטשטש מה שיותר מהר מכל בעל אופי רומם.

לכן, אם אתם מגלים גל'דת חורף אצל כלבכם, אל תהססו לפנות למומחים. והאשטו לי, יפה שעה אחת קודם. רעו לכם כי כלבים טובלים לפעמים מאותם מחלות כמו בני האדם. סרטן, למשל, (טוטו, טוטו, טוטו) קלסטרופוביה, היפראקטיביות, סכיזופרניה ושאר מחלות מתוסבכות. אל תחשבו שבגלל שאנו כלבים אנחנו מחוסנים. כך חל המוטו שלנו לא כל כך שונה משלכם. במקום, דא הוזהרתם.



שב לכשכש בוגבו, והחל מלקק את פצעי המאלף המזומ, אני שותיתי שריר לצדעת האילוף של אלון, הייתי המום לא פחות מן התוסעה. אני מוכן להישבע כי התפרצותו הבתלית צפויה של הכולרוב כלפי המאלף ורגיעתו המידית, היו דומים להטפת הכולרוב סכיזופרנית קלאסית. כאילו שאיזה שר השתלט עליה, וכפה עלי לנשוך ולשטע. מה שמרמזים היתה העובדה, כי הכולרוב לא הבין בעצם מה הוא עושה, ואף נישן ללקק את פצעי המאלף. כמובן שתוך דקות ספורות מינו את יוסי לביית החולים, ושמעתו שפציעתו חמורה מאוד. כבר חורשים שהוא בטיפולים, וסרם חור לביית האילוף שלנו. אנחנו כלבים, כמובן שלא תסבכו לשלוח את הכולרוב המופרע כשיעורים שלנו. הכלבים שלו התעקשו אומנם, אך זה לא עזר. ואחרי שבוע הוא עזב כי פשוט רחיק אותו מבחינה חברתית.

בולרוב אנלי, חדש ושוכב כבן שנתיים. הכולרוב, כאמור, די רומה לנו הנוקסרים, באוסי שלו. אלא שלא כמו שרבים מכם ודאי חושבים, הוא נמוך יותר, רחב, מוצק, ורק הראש שלו שקול כמו אבסטיה ביום קיץ חם. הכולרוב הזה, ששמו פאלקון, דווקא עשה רושם נחמד. הוא הסתובב בין העצים, ניגש אלי, ריתח אותי, הרים רגל על העץ הקרוב והחיל לרוץ מסביב. יוסי המאלף קרא אליו את הכלבים ובעליהם, ולצורך הרגמה בחר את הכולרוב החביב. פאלקון עב המימרים לא הרוא סימני התנגדות ואף כישכש בוגבו, תוך שהוא מתמקד כולו למשמעת המאלף.

צ'יף של אלון

## מאסר עולם

הערב אני רוצה להתחנך, וללבוש את המלח צות הכי מצועצעות שלה. סתם ככה בעיני שני לוח כוחות, לעולם לא נוצות מרי.

לפעמים היא קצת מין בט מידלר בגימנסיה ראלית. ודקה עם פילוסופיה חיים משוחזרת כי כולה סתם כבת, להכיר בחר או בחרו עליה במעידיו. ב"ר און" ולגורו און לסיב מסורין בין הפאבים והסנים של ירושלים והיחזקות עד לשעות הבוקר המוקדמות. לפעמים זו יכולה להיות הנהגות לשיחה על עמנו עז או יוסי קיטו היא יכולה להיכנס לראש סוב, ללא אמצעי עז כמו סמים או אלכוהול. כקובקידה, לכל חומר משעצרה, נתגלה לכל כי היתה נתונה בטשול אישי של שירות היועץ הפסיכולוגי באוניברסיטה. ושתכלה מאפרעות שונות. מיכל לא סיפרה ואח קודם לכן לאיש, כמו סור כמות, מתוך חשש שכך עלולים להישבר תרמית והטפולאיות שלה.

מיכל גאה בעובדה שהיא אשה חוששית. עם בני משפחתה מיתחה מערכת יחסים של כבוד ודרי. נתנה יחס חם, והם לא התערבו יחד על המידה בחייה האישיים. יחסים של תן וקח בכל זאת, כשדחתה מרובא מסיבה כלשהי, והיא עד בת את הדירה השכורה בצפון ירושלים, וחזרה לק המישפחה עד יעבור זעם. אני תולט לך תפנק אצל אמא שלי, היתה מכריזה.

אוהבת להיקלע למצבים לא שיגוריים ודמי תקאות. לא תמיד סימפסיות. כמו המעשה ברח נגד המות הערבי. חרשים אחרים קדם שניע רה, היה לה חבר בעל כיפה סרוגה שאיתו ניהלה יחסים של זוג כמעט נשוי. עם עליית ודירות שנמשכו כשנה וחצי. יום אחד אמרה לו, אחת לא יכול להמשיך ולבוא לכאן סתם ככה. רוצה חור בזה. שקלה אפילו לאמץ אורח חיים דתי בגלל. החבר היה קצת יותר מציאותי והתנגד. שסעים לאחר שנפרדו, נשא החבר נערה אחרת לאשה, ומיכל נכנסה לתקופה ארוכה של ריבאון.

היא אוהבת להינות מכל העולמות. בקביל ללימודים באוניברסיטה, עבדה במקומות שונים בירושלים. אחת המשרות האחרונות שלה למס נעצרה, והתה בתחנה המונית של הגיבוע הערבי תחת בירושלים, כסרגית. בעל התחנה סירב בד חילה לקבל אותה לעבודה, טען שזו עבודה ערבי ואימה לגברית בלבד. היא ביקשה תקופת נסיון, ולאחריה ירע בעל התחנה שעשה עסק טוב והתה משוחתת כסחבית עם הנחגים, כולל הנחגים הערביים, על כעיותיהם האישיים. באותה קלול יכלה לשוחח עם המוסום הכי אינטלקטואלי, ובי מרובע, ולנהלים בהברקות שלה. הבדלי שנה וסיגנון מעולם לא הפריעו לה.

בחושות המישט המייגע, שנמשך כשנה וחצי, צי, גיס בני משפחתה לעניין חגים מולטיים. היםין להשתתף בהנהגת המישטית, כיוון שלא היה באפשרותם לשכור פרקליט יקר. העוזה ששיכלו היתה מוגבלת ומתנחית בהצגת מעורר תה על רקע לאומי, ולא מתוך כעיותיה הנפשיות.

האהבה הגדולה שלה היתה חמד' ספרות עיר. רית, נחשבה לבולעת ספרים מקצועית, א. ב. יר, שע, יורז קניוק. כסתר היתה עוסקת גם בבליטת סיפורים קצרים, ויום אחד חשפה אותם ושאלה. אחת חושב שהם על רמה?

עכשיו היא אסירת-עולם, ויש לה הרבה זמן לקרוא. במיכתים מן הכלא היא מקפדת שכל הכל לא בליך נורא ורי מתחשק בה שם. עיר רות קלוח, חושב ונסיכולוג כשעיר. לא אהבת לטור על נסיכות מרש-הרצח, שפורטו עממם רבות בבית-המישט המחזוי בירושלים, מקשקש שיאמינו לה כי באמת ניסתה לעשות כל שבי כלתה כדי מנוע את הרצח, ומנסיחה להחייך מעם.

העויר מחוץ לכלא נראה עכשיו רחוק. היא אומרת שביום בו תצא לחופשי, תספר ותשנה את חשבתה היצוגית, כי שאנשים לא יביטו עליה ברחוב. לאחר חזרתה מחוץ, ביום שבו תצא מן הכלא, היא חרישם שוב לאוניברסיטה וחמשיך את כל תוכנית השנות.

המחיר במבצע	המחיר לצרכן	קמח אסם תופח מאליו 350 גרם
0.44 ש"ח	0.50 ש"ח	קמח אסם תופח מאליו 1 ק"ג
1.12 ש"ח	1.28 ש"ח	קמח אסם תופח מאליו עם קקאו 350 גרם
0.65 ש"ח	0.74 ש"ח	

## קמח אסם במבצע

קמח אסם תופח מאליו במבצע מיוחד עד סוף החובה עם קקאו

### סופגניות נפלאות מהירות הכנה

חומרים:  
חבילת קמח אסם תופח מאליו, (350 גרם)  
2 ביצים לבן, 2 כפות סוכר, שקית אבקת וניל, מעט מלח.  
אופן ההכנה:  
לערבב היטב את החומרים ובעזרת כף (המשמשת כמידה) לצקת לתוך שמן עמוק רותח בלהבה נמוכה. אפשר גם לקשט בסוכר ובריזה.

רבות עוגות מצליחות יום עם קמח אסם תופח מאליו זה טוב - זה אסם



אוהד ויינברג

# חבטות בינלאומיות



הוא רק בן 15, וכבר הספיק למלא את חדרו ב־50 גביעי נצחון • פעמיים היה אלוף אסיה • מחוץ למיגרש הוא סגור, ביישן, לא כפי שמדמיינים אלוף טניס • ובכל זאת במרכז המניס ברמת השרון אומרים עליה: הוא מיספר אחד בקרב הנערים עד גיל 16. החבטות שלו יביאו אותו לחוק • אם יגלה שהוא תקוע במקום ה־300 בעולם, יפרוש • ללכת על כל הקופה מאת ערבה איס

א קל היה לה, למישהו חובות על המישקל, עליה היו מונחים ויינברג, להחליט לעזוב את עיר הברזל, ולעבור בסוף הקיץ האחרון לרמת השרון - מנה של חבטות היסטוריות, קשרים חזקיים שנקשרו במשך שנים נרחבים, הבן הגדול רועי, חיל המשרת בנצחון, נקרא מחבריו לסביבה ורת, ולבסוף היו רבים, לבסוף הבריעה כף

ספורים בלבד אחרי שהגיעו לכאן, אחרי כמחצית הדור, ונסע להונגקונג ולפאן, למקומות האליפות העולם בנשים לילדים, רק שב, וכבר יצא שנית, לתחרות בפלורידה, בניו יורק ובמרטוריק. גם היום הוא רחוק מכאן, חובט בכדורים הקטנים במרטוריק, מאז מלאו לו 12, עוד אוהד את שרה העופה בלוד 18 פעם, לאן לא משיב אוהד בחיך ביישן אופייני, שעד יופיע על פניו פעמים רבות במהלך השיחה בביתו ברמת השרון, שלוש פעמים ביקר ביפאן, כך גם במרטוריק. הוא חרש את מרבית אירופה, וכן, היה גם כותבצאלה, וכמה פעמים בארה"ב.

הוא רק בן 15, עם פלומת זקנקן שעיין לא גילה שמעטרת את סגורו, וכבר הספיק למלא את ארון החבטות העומד בפית חדרו בנצחים 50 גביעי פעמיים היה אלוף אסיה לגילאי 12 ו־14, אלוף יפאן ואלוף קוריאה מודאי במטוריק לשמע השם אוהד ויינברג. כותבצאלה לקח מקום ראשון לזכות בן 12, באליפות גרמניה לילדים ובתחרות הרולדס, היוקרתית מושגת הגיע שני, ואילו באליפות העולם לילדים בפלורידה, האורגניזציה, מול הבוריס בקרים של מחר, התמקם במקום החשישי, 300 אלוף ילדי העולם ניסו להגיע לשם.

על המיגרשים עשו אוהד להחבט נטות לצבצי שוודיה, שיער הכלובי אסף לאחור וגולש עד כתפיו אל־כיר ו בורג, שונה מאוד מהחבטות הקצרות אצל בני גילו, ונעיל מוחב תקוע לו כארבע השמאלית, הצהרות מפורצות עוד אין לו, וספק אם יהיה מרוץ למיגרש אוהד סגור, מופנם, ביי אביו משיב במקומו על שלמות רכות, לא כי אנתוני מרמיניס לעצמנו אלוף טניס, אבל במרכז המניס הצעיר ברמת השרון אומרים עליה הוא מיספר אחד בקרב הנערים עד גיל 16, וחבט שולו יביאו אותו לחוק.

כשאוהד במרטוריק, יושבים בבית אמא רחלה ואבא גרי, והמחזיקים לו אבצעת, כשהיה "קטן", נהג אוהד להדקסן הביתה אחרי כל מישחק, מה ושם ככה לתוך השטופות אחרי המסר, ילד בן 13, לבד בקראקס או בטוקיו, עכשיו, נוסף לגנצונים ולראנה, ויה מישחקת ויינברג בצל היסטוריה הגדולה שלקחה, היא הקריבה הרבה עוצב מקום מגורים רצון, כדי שהבן יהיה קרוב למיטתה המושקלת ולמחנה רים רציניים במרכז הטניס, האם הצעיר הזה יתגלה ככדאי, ישא את השיר המי שותה איש אינו יודע להשיב, בנייתו של שחקן טניס צעיר היא אחרת ונהגלי כיס ויותר המכשכים ובוגדים, ומי ידע זאת טוב יותר ממישהו ויינברג, רועי, הבן החבוך, חילל בן 19, נהג שב לילד מלא על מיגרשי הטניס בחיפה, ודרון מחלב, המאמן האישי של אוהד, מעריך, שרועי היה הילד הכי מוכשר בו נתקל עד כה, רועי שיחק ותחרה, הישג רדף הישג, עד שלשחק בגיל 17, ידד, חשב שהוא היה לא מושק טניס אפילו כשהיה הכי, והיה רים נפגע, ניסו להכין אולי לחצו יד מר, אולי המאמנים הגיונו, ואו גילו, שהיה עליהם להיות מוכנים, לשינוע רבים, אולי רובם, שכריים לקראת סוף הנצרות, איפה הם כיס שחקנים מבטיחים כמו משה צור, רק פח בבייני, אורלי ביאליסטוצקי, לדוע לא היה אופי תחרותי, אומר היום גרי, מפוכח, הוא לא היה מוכן להשקיע.

כשרועי פרש, אוהד כבר התחרע על הגלובוס, בתחילת הדרך, בגיל 8 וחצי, היה ביטני, לא כלל, שנה שלישי חלפה על מאמנים במערון הבר, מל, מלי, רג, קרא להורים ואמה יד ליד מוכשר, מאור, אוהד החל להתאמן אצלו שלוש פעמים בשבוע.



טוילים שנתיים, להתמודד עם עייפות נוראית ולשרוד בבית הספר, במיוחד גרול הקושי להשלים עם העובדה שכלתי אפשרי להיות טוב בכל, אוהד, מבחינות אלה, הוא אחי הקליניטיס היותר קלים של הפסיכולוגיה, הוא איזו את ההתמודדות, עכור המחר אינו גבוה, הוא בנפס מאו שהוא זוכר את עצמו, כי גרל, שפוט טניס, כשהיה בן 13, יצא בקיץ לתחרות ראוה באנגליה עם קבוצת ילדים ישראלית, כולם חוזר הביתה אחרי חורש, רק אוהד עלה לבדו על מטוס, ויצא למרש נוסף לאיטליה, רציית להתחרות עוד קצת, הוא אומר.

את אוהד לא יצטרפו להעניש בכי שול גטיה לחלל בגלל הפגנת שהצ' נות על המיגרש, ילד טוב, ילד טוב, וחורה אמו ואומרת, "תענוג לעבוד אי תו, אופי למפתח", אומרים המאמנים, לילדים אחרי רצים למרכז ההקניות בחיל, אוהד מתכוון לתחרות של מחר, יש לו כבדות נפשיה, אומרת רועי יובל, "הוא מתמיה, ציב, נחמם לכל משימה".

כך, ויש לו עוד משהו: אין לו דוד רייטניס, תופעה ייחודית לספורט הלי בן, הוריה טניס אופייני נתפסו כמגורו וז של הישגו הבן, נוסע עמו לכל תחרות, מפניו ציפיות גבוהות, לחץ ומחויבות, הצוות של מרכז הטניס אינו אוהב את הוריה הטניס, גם אבא של אי

החלטנו לעזוב לך, אומרת רחלה אמא, מישפחה אומנת לא באה בחשבון, לא רציית לאבד את הילד בגיל צעיר כל כך, מצד שני לא רציית שה לטוילים ייפגעו.

לכישורנות ברמתו של אוהד בעד לם הריחב אין בעיות מסוג זה, בורים כפר, סיקסטיין ואחרים נמשו את ספר סליה לטוילים למען המיקצוענות, בא רין מאמנים שאספר וחשוב ליתונות משני העולמות, שלמה גליקסטיין, עמוס מנחמון, גלעד בלום ושחר פר קיס לא ויתרו על תעודת כגרות וב כל זאת הסכו למיקצוענים.

החלטנו לעזוב לך, אומרת רחלה אמא, מישפחה אומנת לא באה בחשבון, לא רציית לאבד את הילד בגיל צעיר כל כך, מצד שני לא רציית שה לטוילים ייפגעו.

**טכנולוגיה מתקדמת**

**גרמניה מציגה**

**מכונה כביסה אלקטרונית LAVAMAT 505 N עם 15 שנות בטוח שרות!**

**לבמט 505 N - מכונת חביבית במחיר המפתיע ביותר בשוק הישראלי.**

מכונת הכביסה האלקטרונית שאן דומה לה, כובסת ומוכנת מתקדמת, מופקדת המכונות האלקטרוניות עיי כרטיסים אלקטרוניים, ויש בה רק כ-15 ממשפר החלקים במכונה רגילה, לכן, היא אומנת יותר וקלה להפעלה ונשנות לשלם רבות.

אלקטרונית של א.א. מובטחות 15 שנות בטוח אחריות עיי Evis, למרות שחוריק חריב 6 שנים בלבד!!

אלקטרונית של א.א., תומכת להידוש הסקטיל האחרונים, ויש בה תכניות מיוחדות לבמט ולגרמים טניס, היא שקטה ומוכנת יותר ויש בה תכנית מיוחדת להסכתו כחשמל ובמסר.

תחנה 48 ליטר, 6-5 ק"מ, דודד וטניס תומכת עיוניס נירוסה תחנה תחנה ממוצם ב-3 שבטות של אבן וצמאמאיל המשתתף תחנה מפרק לשם התאמת לריוק (BUILT IN) משתתף בישראל רק 6 סנים של מכונת כביסה, אלקטרונית של א.א. - וכל שאר...

**שירות ואחריות Evis**

**אסיר AEG**

**מסורת של איכות!**

לשירות במוטות המובחרות.

**אם לך לא מגיע הטוב ביותר... למי כן?**

**ג'קוב דלפון**

זה לא רק עפי והנאה למשך שנים, אלא זו התוצרת הטובה ביותר שאיתה יכול להעניק לחדר האמבטיה שלך... זה מגיע לך, אמבטיית, כוריס, בידה, אסלות, בעיצוב צרפתי אלגנטי, ואיכות מושלמת שחוכחה את עצמה.

מבחר נוריים ועיצובים מותאמים לחדר אמבטיה בכל המדים.

היבואנים: חרסית בע"מ, טל' 03-233172, לחשיט בחנויות המובחרות.

**JACOB DELAFON**

יזרעאל, טל' 03-233172, לחשיט בחנויות המובחרות.

יזרעאל, טל' 03-233172, לחשיט בחנויות המובחרות.

יזרעאל, טל' 03-233172, לחשיט בחנויות המובחרות.



# איב סן-לורן רטרואספקטיבית

בתמונת השער: בתמונת השער: מימין, מוממן של נוצות על שמלת סאטן אדומה, בולרו כחול רקום באלמוגים ואבני ירקן (גייד). משמאל, מערכת ערב קצרה מלאמה, בשחור, ירק וטורקוז. (סן לורן, סתיו 1978/9). (צילמה: גילה הרשקוביץ)

אחרי מוזיאון הלובר, הגיעה הרטרואספקטיבית של סן לורן לבית האמנים המרכזי במוסקבה • היעד הבא: לנינגרד. קודם התארח בניירדק ובפקין • התערוכה מציגה את התפתחותה ואת שיינויותיה של האופנה ב-28 השנים האחרונות • סן-לורן עיצב בהשראה רוסית, סינית, ספרדית, הודית ואפריקנית. הדגמים האפריקניים, הם גולת הכותרת מאת נורית בתי-ער, פאריז

צילומים: גילה הרשקוביץ



הליפת ערב ארוכה עם מקטרת שאל, רוממה זוכה זאבני הן צילומיה. (סתיו 1981/82)

הליפת חצונה בבגד קטן מקטרת עם קטן, סטיל, (סתיו 1965/66)

כלה בארגול לצמחיה אקוורנה. אנדגולה לבנה, עלים נחמס • משובצים מאייטיים. (קיץ 1980/81)

הייעות אחרונות עמוד 21



במברה, שמלת-ערב מודפסת בשלל צבעים, בהשראה אמריקנית, רוקמה בחורו יער, מעין. (קיץ 1967)



מיקצות בשחור ובחורר מזוע, בסגול אדום ושחור. קטימה וגאור. המערכת בסגול-אדום בוצעה עבור דיאנה ורילנד, אוצרת האופנה של מוזיאון המטרופוליטן בניו-יורק.

הרטרואספקטיבית של איב סן לורן, מה שמדגם בה אינה העברה שהיא מעבירה לנגד עיניך את התפתחותה ואת שיינויותיה של האופנה ב-28 השנים האחרונות, מאז האסף הסן לורן הראשון, שעוצב בשעור עבור בית דוד לאור מותו של כייטיאן דוד. אם כי גם מכי ניתן ללמוד דבר או שניים.

התערוכה מבטיחה אותך לראש של סן לורן, זה בעיקר מה שנפלא בה היא פורשת בפניך את עושר רעיונותיו ומיגוון החומרים שעבד איתם, ואת ביטויי המעוף האמנותי שלו. קסם התערוכה - כך נקרא האגף בו מוצגים דגמים שעיצב בהשראה רוסית, סינית, ספרדית, הודית, ואפריקנית. ואכן הדגמים האפריקניים, משנת 1967, הם גולת הכותרת, או הקסם, של התערוכה. חרוזי יעד - כך קרא סן לורן לחרוזי העץ השחורים ביצירותיו האפריקניות. כבר ב'67 לא היסס לשלב עם הראפיה המתבקשת, וגם עם פלאסטיק תעשייתי. שמלת הערב המעורבת של חלצות קולר וסטפלט מורזים, ותצאית מקסי חושפת-טבור, המוצגות על במת-זמאנקן בבחיל חשמלי - אכן מהשמלות מורכבות שירת החרוזים היחודיות והשעות הארוכות. שהושקעו ביצירתה אינם יכולים שלא לעורר השתאות והערצה. אך לאפקט האמנותי אחראי המיווג הבלתי-צפוי של החומרים והמיקרמים הפורקלטיסטיים עם קווים גיאומטריים, נקיים עכשוויים.

אם מוכרים גיאומטריה - אראפסר שלא להוכיח את חיות הקונגוס והומוריסטית המזיקה מאחת משמלות החרוזים האפריקניות.

בפתחה הוזנחה במוסקבה, זה עוד הציצו עליה ממוזיאון אמנויות האופנה שבלובר הטריוויאלי. ב'85 הן שחקו אותה בסין, בארמון האמנויות שבוכות המאנקן הכחולות, הוחרבות, הלבנות, החומות, ערויות הפאר, של איב סן לורן, נחתו במוסקבה.

באקטוב, לפני שראייה גורבצ'וב בחנה אותן כמתיחה הוזנחה במוסקבה, זה עוד הציצו עליה ממוזיאון אמנויות האופנה שבלובר הטריוויאלי. ב'85 הן שחקו אותה בסין, בארמון האמנויות שבוכות המאנקן הכחולות, הוחרבות, הלבנות, החומות, ערויות הפאר, של איב סן לורן, נחתו במוסקבה.

התערוכה חובקת עולם, תערוכות

פאצ' ווינדולין ספריי באדיזה חדשה

ווינדולין ספריי המוצר המעלה חמוקה ומבריק חלונות בין רגע, עכשיו באריות חדשה. ווינדולין ספריי - המוצר הטוב ביותר במחיר נמוך ביותר.

כל מוצר של יעקב יעקב 2.36

באחים יעקב יעקב ובניו כעיתון חדש וחדש 1 חצי ל. 621565.

יום רביעי, 17.12.1986 - השמיני

עמוד 20 היענות אחרות



אחת הבעיות שבה נתקלים עיוורים בכלתם בדחוב, גם עם מקל לחיכה, היא, שהם אינם מבחינים בדחוב המידרבה. כאשר הם רוצים לחצות את הכביש, הם אינם יודעים מתי המידרבה נגמרת וגם אינם יודעים היכן נמצא מעבר החציה. השווייצרים שדואגים מאוד לביטחון שלהם גילו מדוע לא לעצבן בעצרת סנט גאלארן, ערכו ניסוי

[illegible][illegible][illegible]

**למרות** שונים לבצועת מפריות של  
עם גורמים כל המעורבים, אכן  
ישנו חוסר תאמה מלאה בין שני  
המסלולים. אחד האשמים מבין שני  
המסלולים הוא ה"מחיר" המבוזבז  
לצורך הוצאת המסלול. ה"מחיר"  
המבוזבז הזה הוא בעצם תוצאה  
של המעורבות האדירה של חברי  
הממשלה במסלולים.

אף שהחלטות הוועדה לבבד, המצד  
ימים במערכת החרוץ, שלבדו  
החלטות הוועדה החרוץ, שמעלה לא  
הסעה עד היום, אבל יש קושיים על

**המצד החרוץ.**

אבד סממן, שפיתח את תחזיתו  
הפרונית, מילון, שחשבויה שלו  
בסתר על דעתו וחסר אחריות, זה  
המסלול לעצית סימפוט האומנים של  
החברות לתחזיתות מוצגים מכשיר  
סמן, המהווה מעגל של שני סמנים  
העובדים בעזרתו תדקדק, והפסד  
הוא חלקם הפנימי של התחזיתות.

עם כזה הוצרן כמה מאות  
משרדים מבלי

אנשי תעשייה וצבא, חשבוני  
תקומות אדומות לרעשנים, כל  
לים בהתרבות ובכשלו. חתה  
ממלטים בהם הירוטשילר" כשתי  
קבוצות נוספות, פנדרות, ומוסנים  
סות כביעות שונות מאז שנות (בז'  
פירבנק) כמספרה. אם זה לא יצ'  
זה. למרות לא ימים.

וְהַיּוֹנָתָן וְהַחֲמִישִׁית שֶׁל הַשָּׂדֵה  
וְהַשֵּׁשִׁית שֶׁל הַשָּׂדֵה וְהַשֶּׁבִּיעִית שֶׁל הַשָּׂדֵה  
וְהַחֲמִישִׁית שֶׁל הַשָּׂדֵה וְהַשֵּׁשִ�ּׁית שֶׁל הַשָּׂדֵה  
וְהַשֶּׁבִּיעִית שֶׁל הַשָּׂדֵה וְהַחֲמִישִׁית שֶׁל הַשָּׂדֵה  
וְהַשֵּׁשִׁית שֶׁל הַשָּׂדֵה וְהַשֶּׁבִּיעִית שֶׁל הַשָּׂדֵה

הן מופיעות בפתח דלתותיהם של קשישים ערירים, כמו קרן אור • באמתחתן חבילת מצרכי מזון לכל השבוע, כסף לפרעון חשבונות חייגניים, הרבה סימפטיה • מאחורי נשות אגודת "ישרי לב", הפועלת ברמת-גן ובבני-ברק, עומדת חיה הירש. אשה-מנוע • ניצולת שואה, רדאר לגילוי נזקקים, מפקחת על מאה מתנדבות • בימי חמישי נראה המיטבח שלה כמו מרכז לשירותי קייטרינג

[illegible]

האחרונה, ויפני שטובי אישנו עקב החסידים. הוא דרש שהיה חסיד  
האחרון, כי הוא מושג  
השמיני. שאולי מדובר בן מאמץ, אולי אני חולמת, ומדבר  
לי שלא. זה היה הן, שהיה את אביו. התחבר, שכן היה מבוסס  
במדינה כלכלית.  
היגשתי ביולי שפכו ליד מים ורחוקים. אומרת, חיה שפיקה  
זה האב. המדינה הולדת, את הקשר נחקר את ראוי שחול. לילית  
שדרש שמה הן כי תהיה את אשכנז המזון.  
התרחבה, כאלו 403 לוחות מן המאגיסטים בבת-אבות הן  
בבוליה ליהות מטופלים על ידי, ליהות, בבחינה. כשישני אבות הן  
זה החרים למה ליהודים לא לבני, זה מנגיני עליהם. אף אמו לא  
היה, שהיה לא בסדר. לא מבני לקצת קשיש לשיפול שינים.  
בזוהי יודעים שבנו ממזל לממן את השיפול. שלחנו אותו לזה  
כאן במיני, והוא השיב: לא ידע שיש לו פשוטה ליהודים, אלא  
גדול דור השני.

[illegible]

בבית ארבע רמזיגן מנהגיה למלווה של קשישו, המכסה  
אותו בשמיטה. המהפכניות היא שבת תנועה וזכירה הק'  
שנה וזכות לאירועי עתה, המנומרה – עברית אנגלית וזכיר  
יהוה ידיים, את העניינים מגשרים על הפער.  
לכך 2500 חזנים בכל יום שיש לזכור של מתגרבת, ישרי  
לב, רבנות בוגד דן, מאוויר תפוחים עומד גימור, ששמו היה  
הדור, עקריהית תמרגית, דור לאמלה תיכס בקטועה, ליה  
צ'לסלמסקה, שולחוק לתמונה תיכס ביל 1, וזכרה בהם  
אל כל משפחה, הנוכחית של כלבה תיכס, וקטע מאוד זולמה  
הוא אם סמוך הארבע פועליות לעזות וקטע מאוד זולמה  
כאלו שאין אחד אל מקבר היה בורחן מן האשאלו וזולמה  
לה ליהושע, האשה התיכס, תמוכה כמות השער, שבת לומר  
היה, תחת מאושרת הרבה יותר אל הכחזה וזו היתה מוקטנת  
לאגודת, ישר לב, אכז, שירי לב אל היתה מה שזיהא, כלרית.  
התחלה היתה צנועה, הדיהיים חיפשו אל התלומדים.  
לסיני מנהגיהם, וביקשו וזכרו כל קשישו, היה הולה  
משוטטת סכניני שותחיל, חיפשה בדרים בערבי שבתות  
היה היה וזכרה מנהגים עממיים, עממקס, עוגות, מולים מן  
הח, צמיצים עצמם כמשהם אלוטריסטיה.  
לכך משנה לנו אל תוקפס דיהים אל אל דיהים, אומרת היה,  
עצמה שותרת מצוות, תהייש שהם גינארים, קולנו מהם, ישר  
מה שנתנו.  
אזכא תהולת תפוחים ליהוד גרז מר, עברום, יושע, בער  
במקצוע, תיעץ לייסר אנדור מנהגים, ישרי לב, קראו לה

וְהַיְשֵׁנִי אֶת-הַחֲבִירִים הַמְּסִיבִים וְיִפְתֵּי הָאוֹכֵל שֶׁל חֵה מְבֹרֵי־מֶלֶךְ מְכֻלֵּי לִשְׁרֹתֵי יִסְרָאֵל. מֵאֹת צִבְלוֹת מֶזֶךְ, שֶׁחֵה וְעֹצֶה, לִחְיֵה, עֲשִׂיָּה, עֲרֻכְתָּאוֹכֵל, שֶׁכֵּכֵל אֶת חֲשִׁוּהָ שֶׁבֹעֵת לִחְיֵה. פִּירוֹת תִּחְבֹּלֵה שֶׁל כָּל עֵרְכָה בִּאֹת, וְשִׁמְעֵה מִן הַמִּסְעֵדָה לִפְנֵי חֲשִׁוּהָ. מְפִלְטֵעַ פִּישׁ, 3:4 סוּגִי לִסְמִי, מִקֵּץ עַד וּכְשֶׁתֵּאֲרָה, כִּבְר, צִימֵס גִּזְרִי מִחֻק בְּשׁוֹרֵה כְּשֶׁל אֵת הַעֲוָה אֶת עֲשֵׁר מִזְבֹּחֹת תִּרְבִּיָּה, כִּשְׁכֹּר מִגֵּד מִגֵּד

להשיג בחנויות  
הצעצועים המובחרות  
יבואן בלעד: פוני שיווק בע"מ מקבוצת טוילנד  
הבונים 37 אזור התעשייה בת-ים  
טל 03-551822 ; 0521430

22 במרץ ידיעות אחרונות

יום רביעי, ט"ז בכסלו, תשמ"ז - 17.12.1986

יורניע, ט"ו בכסלו, תשמ"ו - 17.12.1986

**ידיעות אחרונות** עמוד 23

# וולייט

לכביסה הכי עדינה בעולם

וולייט הוא נוזל לכביסה עדין, לכבישת צמר, קשמיר, אנגור, מש, אריגים סינטיטיים, לבנים עדינים, בגדי-ים וכל בגד שחשוב ויקר לך. וולייט כובט ומונקת במים קרים תוך דקות ספורות ובסחון מלא. נגד דהיי, התכווצות או מתיחה של הכביסה העדינים, וולייט חסכוני במיוחד: 60 כביסות בכל בקבוק. מוכסת אחד בכיור מים קרים.

וולייט - מוצד איכות עולמית, מומלץ ע"י תע הצמר הבינלאומי ויצרני האריגים הגדולים בעולם.





לחשיג בכל רשתות תשוק  
ובבתי המסחר לחמרי ניקוי.

**כל מוצד של יקב'י**

יבאנו: יקב'י יקב'י יבנו ב"מ דודי ודודי מל וד"ר סל. 1565.

אקד. שיווק רשיות

**כל מוצד של יעקב**

יבואים יעקב יעקב ובניו בים חד החשמל ח"א טל. 621565.  
אנק. שיווק רשומות.

مكتبة من الأصول